Dodatek miesięczny do „Rolnika“.

Nr. 1. Lwów, dnia 29. Stycznia 1898 r. Rok III.

PRZEGLĄD MLECZARSKI

Redaktor: JAN BIEDROŃ.

Wychodzi miesięcznie jako bezpłatny dodatek do „Rolnika“.
Prenumerata osobna wynosi 1 zł rocznie.
Prenumeratę przyjmuje Administracya „Rolnika“ — Lwów, ulica Słowackiego l. 8 II. piętro.

Rękopisy nadsyłać należy pod adresem:
Jan Biedroń
Lwów, Wydział krajowy Dep. III.

Spółki mleczarskie w zachodniej Francyi.

W ostatnich latach jęli się francuscy rolnicy, pod wpływem niepomyślnych warunków ekonomicznych, przemysłu mleczarskiego, szukając w nim ratunku wobec przesilenia rolniczego. Nieprzystępność Francuzów, zwłaszcza, gospodarzy wiejskich dla idei łączenia się i stowarzyszenia o wiele większa, niż to u nas ma miejsce, została na tem polu biegiem wypadków przełamaną.

Jednakże rozwój spółek mleczarskich ograniczył się przeważnie li tylko na 4 departamenty zachodniego pomorza francuskiego między ujściami Loary i Garonny, tj. Wandei, Charente Inférieure Charente i Deux Sévres.

W r. 1887 pojawiła się filoksera w winnicach tamtejszych, krórych uprawa stanowiła źródło kwitnącej zamożności rolników. Mimo środków zaradczych już w 1882 było 110.000 ha zupełnie zniszczonych. Odnowienie winnic się nie powiodło; ludność zubożała, zaczęła wychodzić. Lecz energiczni gospodarze chwycili się uprawy sztucznych łąk, które na żyźnych i dobrze nawodnionych tamtejszych żuławach i równinach, obchodzących się bez nawożenia, zasiewane esparcetą i lucerną dawały dobre zbiory. Na tej podstawie rozwinęła się hodowla bydła, zwłaszcza gdy wobec dobrych cen masła, przemysłowcy pozakładali mleczarnie, dające łatwy odbyt dla mleka. Gdy jednak płacono 8—9 centymów za litr mleka, cała korzyść szła do kieszeni przedsiębiorców.

W tem 13. stycznia 1888 zawiązał gospodarz Biraud w Chaillé spółkę mleczarską o 80 członkach; urządzenie mleczarni o ręcznej centryfudze kosztowało 3.900 fr.; w pierwszym roku przerobiono 850.000 lit. mleka i oszczędzono z zysku 7.300 fr. Wobec tego urządzono kosztem 22.000 fr. parową mleczarnię duńskiego systemu na 7.000 litrów dziennej przeróbki. Członków było już 250.

Przykład ten podziałał; odbyt masła do paryskich centralnych hal targowych za gotówkę, nie przedstawiał trudności ani ryzyka. Wydatność, przy domowej metodzie wynosząca 3 kg. masła ze 100 litr. mleka — w mleczarniach podniosła się na 4·8—5·0 kg. przyczem za litr mleka płacono spólnikom 10—11 i więcej centymów. Nawet i przemysłowe mleczarnie musiały ustąpić potrzebując 23—24 litr. mleka na kg, masła wobec 19—20 litr. w mleczarniach spółkowych.

Zauważyć przytem należy, że miejscowa rasa wandejska bydła — oprócz jakości mięsa i zdolności do pociągu (także i krowy używają się w zaprzęgu) — daje znakomite mleko, zawierające w litrze 47·26 gr. tłuszczu. Przeciętna roczna ilość waha się między 1.500—2.500 litr.

Z początkiem roku 1896 znajdowało się:

w departamentach:

Charente-Inférieure	35	spółek liczących około	13.000 czł.
Deux Sévres	27	„ „ „	10.000 „
Wandei	13	„	
Charente	2	„	

Razem było 77 spółek liczących około 30.000 członków Spółki mają po 200—800 członków.

W r. 1894 przerobiono około 940.000 hl. mleka — w 1895 przeróbkę szacować można na 1 milion hl. — co odpowiada 4.870.000 kg. masła; wartość mleka około $11^{1}/_{2}$ milionów fr.

Mimo spadku cen masła rozwój postępnje dalej — gdyż zysk jeszcze osiągnąć się daje, zwłaszcza przy podniesieniu jakości masła.

Organizacya spółek mających rozmaite nazwy, jest prosta. Pewna ilość gospodarzy, zobowiązuje się dostawiać do mleczarni cały podój swoich krów, z wyjątkiem mleka dla własnych potrzeb.

Grunt, budynki — wogóle całe urządzenie mleczarni na 6.000 litr. dziennego przerobu kosztuje 30—50.000 fr. Kapitał ten subskrybują spólnicy bez pomocy banków w akcyach po 50 lub 100 fr. na $3^{1}/_{2}$—4%. Członkowie spółki poręczają zwrot solidarnie. Zarząd składa się z prezesa, 2 wiceprezesów, sekretarza i skarbnika wybieranych przez walne zgromadzenie członków i delegatów reprezentujących grupy spólników według przysiołków. Czasem istnieje komisya rewizyjna, do której wybiera się po członku na 20 lub 25 spólników. Techniczne urządzenie mleczarni pozostawia nieraz wiele do życzenia z powodu późniejszego rozszerzenia przeróbki; nowsze mleczarnie korzystając z tych doświadczeń unikają już wadliwości. Prawie wszystkie mleczarnie mają motor parowy — w kilku tylko posługują się wodnym; centryfugi Nielsena i Lavala w nowszych duńskie; maślnice wirujące normańskie systemu Chapellier.

Personal składa się z palacza (o płacy 600—900 fr.

rocznie), maślarza (800—1.000 fr.) i rachmistrza (400 do 1.000 zł.) czasem nadto dziewka do posługi i pakowania masła.

W Deux Sévres mleczarnią zwykle kieruje płatny dyrektor za kaucyą prowadzący zarazem rachunki. Kontrolor mleka, pracujący codzień otrzymuje 700—1.000 fr., zwykle jednak bada on mleko 1—2 razy na tydzień i wtedy otrzymuje za dzień pracy 1.25—2.50 fr., nadto gdzie niegdzie 20% ewentualnej kary.

Mleko dowozi przedsiębiorca za kaucyą, podejmujący się tego w drodze submisyi tj. kto najtaniej. Warunki odbioru mleka są statutami ściśle określone, lecz niestety nie ma możliwości kontroli ich przestrzegania. Zbieracz mierzy mleko i wlewa je do konew umieszczonych na wozie. Notuje przytem stopień laktodensymetru, co jednak bez uwagi na temperaturę do ocenienia jakości mleka nie wystarcza. Często mleko bywa skwaszone. Odbiór raz na dzień rano; wieczorny podój musi być przechowywany; tenże zbieracz odwozi też odpadki, tj. chude mleko i maślankę; aby zapobiedz fermentacyi używają do tego osobnego rezerwoaru metalowego, z upustem za pomocą kurka. Oddalenie z którego dowozi się mleko jest czasem zbyt wielkie do 15—18 km. Proponują więc dowóz śmietany w przysiołkach odcentryfugowanej do mleczarni. Zbieracz notuje całe i pół litry w książeczce dostawcy i w swoim spisie, według którego odbiór w mleczarni się odbywa. Ponieważ nie kontroluje się jakości dostawionego mleka, nie można wyników fabrykacyi należycie ocenić.

Odpadki tj. chude mleko i maślankę w $^3/_4$ liczby mleczarni zwraca się dostawcom w pewnym określonym stosunku do ilości dostawionego mleka. Reszta spółek spasa je trzodą chlewną i to $^1/_8$ spółek we własnym zarządzie, a $^1/_8$ nie chcąc się narażać na ryzyko hodowli, wydzierżawia chlewnie przedsiębiorcy, płacącemu za odpadki z hl. mleka 1—1·10 fr.

Chlewnie są dobrze urządzone — prosięta zakupuje się z okolic pyrenejskich, jako wytrzymalsze niż miejscowe i szczepi się przeciw czerwonce z dobrym skutkiem (1% strat). Przy własnym zarządzie litr odpadków opłaca się 1 rzadko 2 centymami.

Przedsiębiorca dostarcza słomy, dezinfekcyi i utrzymuje urządzenie wewnętrzne, gnój należy do niego, a gnojówka do spółki, która ma utrzymywać budynek zewnątrz w porządku.

Rachunkowość jest bardzo pojedyńcza — dzienniki, księga główna, kasowa, inwentarz, notatki dostawy sprzedaży i zakupna. Brak zapisków technicznych. Roczne sprawozdanie drukiem otrzymują wszyscy spólnicy, którzy wciągu roku otrzymują zawsze informacye o stanie interesów spółki.

Sprzedaż masła odbywa się za pośrednictwem agentów handlowych przeważnie w centralnych halach targowych w Paryżu. Koszta wysyłki, którą się uskutecznia natychmiast po zrobieniu masła, opłata miejska (octroi) i sprzedażne wynoszą 36-38 centym na kg. masła. Ceny wahają się według pory roku np. 1894 między 1.80 do 3.40 fr. przeciętnie 2.40 fr Mleczarnie w Deux Sévres uzyskują cenę wyższą o 30-70 centym. R. 1895 przeciętna cena była 2.30 fr.

Ilość mleka potrzebna na 1 kg masła wynosi między 19·5—21·5 litrów średnio 20·5 lit. Charakterystycznem jest, że cyfra ta się wciąż powiększa tak współkowych jak w prywatnych mleczarniach np. St. w Hilaire le Palud w 4 po sobie idących latach na 1 kg. masła potrzeba było 18·82, 19·09, 19·52, 19·76 litrów w mleka.

Obrachunek odbywa się miesięcznie; z pieniędzy za masło pokrywa się najpierw koszta obejmujące dowóz mleka, węgle, oliwę, farbę do masła, płace, utrzymanie mleczarni, podatki, asekuracyą, opakowanie i wysyłkę masła.

Następnie wypłaca się procenta akcye i umarza akcye według losowania, przeważnie w 3 — 4 latach na ten cel przeznacza się też dochód z chlewni — lub przy zwrocie odpadków dostawcom, strąca się 5—7% ogólnych wpływów, cona litr mleka wynosiło np. w roku 1894 : 0·55—0·59 centyma. Ogółem wynoszą koszta 0·35 do 1·25 centymów na litr mleka. Resztę pieniędzy rozdziela się między spólników odpowiednio do ilości dostawionego mleka, przez co na litr wypada odpowiednio do postępów amortyzacyi akcyi 8—13 centymów.

Średnio 9—centymów i zwrot ubocznych produktów, wartości 1—2 centymów; dochód z krowy liczy się na 200 fr. i nadto cielę 60 fr.

Nowo wstępujący członkowie płacą wpisowe odpowiednio do postępów amortyzacyi i ilości dostarczanych krów, np. w spółce Maillezais płaci nowy członek od każdego umorzonego 1.000 fr. kapitału 1 fr. od krowy — a więc przy 20.000 fr. umorzonych np. 20 fr., i staje się za to pełnym członkiem.

Spółki te wytwarzają lepszy produkt jednolity, o większej wartości niż domowym sposobem, mają mniejsze koszta — ale przy większej a nie ustającej produkcyi — łączą więc spólników węzłem wzajemnego interesu, wytwarzają poczucie solidarności, na którym to gruncie nowe instytucye wyrastają.

Do tych należy ubezpieczenie bydła, obejmujące jużto krowy i jałownik, jużto tylko dojne krowy, z wykluczeniem krów służących do wychowu cieląt.

Ubezpieczenie oparte jest na wzajemności. Zwrot wynosi 75—80% wartości szacunkowej i bywa wypłacany wprost przez spółkę, lub też obłożony na członków według ilości posiadanych krów; w razie lokalnej epizootyi mniejszy zwrot. Zaleconą byłaby wzajewna reasekuracya.

Jako przykład posłużyć mogą daty ze spółki w Surgères.

Ubezpieczonych było:
w 1894 spólników 263 mających 586 krów o 2.700 litr podoju
„ 1895 „ 306 „ 829 „ „ 4.463 „ „

Szkody było w 1894: 14 krów szacowanych na 4.532 fr. — zwrócono 3.399 fr. (75%).

Koszta założenia wynosiły:

grunt	3.850·— fr.
budynek mleczarni	16.837 70 „
chlewy i szopa	22.414.42 „
materyał (trzoda)	17 038·— „
wozy, konwie urządzenie biura	4.184·26 „
Razem	64 324 38 fr.

Sprzedaż ubocznych produktów (trzody tuczonej) przyniosła w 1895: 17.364·12 fr. przeznaczonych na amortyzacyę.

Dług wynosił 1. listopada 1895: 46.960 fr. i miał być najdalej do 1. stycznia 1898 spłacony.

Dnia 8. maja 1893 zawiązał się „Centralny związek spółek mleczarskich dep. Charentes i Poitou z siedzibą w Niort, należy do niej dotąd 52 mleczarni. Jestto syndykat dla obrony interesów spółek mleczarskich, ułatwiania im stosunków przemysłowych i handlowych, skupiania użytecznych wiadomości i rozszerzania ich między wspólnikami, zastępstwa wobec władz i administracyi wreszcie sprzedaży produktów i zakupna materyałów potrzebnych do przemysłu mleczarskiego.

Związek podjął natychmiast na wielką skalę zakupno materyałów do pakowania i węgli — przy których uzyskał zniżenie ceny 20·50 fr. za tonnę zamiast dotychczasowej ceny 23 fr.

Następnie urządził w 1895 zbiorową wystawę maseł w Paryżu, która otrzymała nagrodę honorową i 12 medali. Wreszcie wezwał rząd do wydania prawa przeciw fałszowaniu masła — głównie przeciw margarynie i zażądał wysłania inspektora mleczarskiego z ramienia ministerstwa rolnictwa, który rzeczywiście zwiedziwszy z początkiem r. 1896 te spółki w raporcie swoim wiele cennych uwag pomieścił.

Wytkąć można tym spółkom brak dobrego personalu technicznego i należytej technieznej kontroli — brak tantyem i premii mogących zainteresować tenże personal do rzetelnego i starannego prowadzenia fabrykacyi. Polecić należy płacenie mleka według zawartości tłuszczu i zorganizowanie zbiorowego odbytu masła, dla którego nowych targów poszukać trzeba; zwłaszcza odzyskać rynek angielski stracony z powodu fałszowania masła przez handlarzy. Wreszcie uwzględnić powinny wysyłkę zgęszczonego lub sterylizowanego mleka dla marynarki i krajów gorących jakoteż rozsyłkę masła solonego w puszkach w lecie do Południowej Ameryki, Chin, Japonii, Algieru, Tunisu itd.

W każdym razie świetny i szybki rozwój tych spółek zapowiada im dobrą i przyszłość i pociągnie za sobą naśladowców.

Berlin. *Tad. Kudelka.*

SPRAWOZDANIA MLECZARSKIE.

Wykaz przeróbki mleka w mleczarni dworskiej w Bachorzu w r. 1897.

Miesiąc	Przerobiono mleka litrów	Otrzymano masła kg.	na 1 kg masła potrzeba było mleka litrów	na 100 litr. mleka otrzymano masła kg
Styczeń	2914	101.500	28.71	3.48
Luty	2631	99.250	26.40	3.76
Marzec	3154	123.000	25.74	3.90
Kwiecień	3412	138.000	24.70	4.04
Maj	4060	165.500	24.50	4.07
Czerwiec	5240	220 500	23.75	4.20
Lipiec	5017	213.250	23,52	4.25
Sierpień	3825	165.250	23.07	4 32
Wrzesień	2800	130.700	21.40	4.66
Październik	2725	128.000	21.13	4.73
Listopad	2600	112.250	23.16	4.25
Grudzień	2440	101.000	24.09	4.14
Razem	40818	1698.200	24.03	4.16

Wykaz przeróbki mleka Spółki mleczarskiej w Olszynach w r. 1897.

Miesiąc	Przerobiono mleka pełnego litr.	Zwrócono zbieranego litr.	Otrzymano masła kg.	Sprzedano masła w śmietanie	Na 1 kg. litrów mleka	Przeciętny % tłuszczu w mleku
Kwiecień	13017	10056	464	16	27	3·48
Maj	21875	17619	802	26	26½	5·52
Czerwiec	23407	19364	798	43	27½	3·50
Lipiec	22565	18773	870	33	25	3·63
Sierpień	23243	19409	922	11	25	3·61
Wrzesień	21232	17913	848	10½	24½	3·65
Październik	15826	13840	648	11	24	3·80
Listopad	13031	10000	515	20	24	3 80
Grudzień	18077	15120	697	29½	24½	3 71
Razem	172273	141144	6564	200	25	3·63

Wykaz przeróbki mleka w mleczarni dworskiej w Żurawnie w r. 1897.

Miesiąc	Przerobiono mleka litr.	Otrzymano masła kg.	Na 1 kg. masła potrzeba litrów mleka	Za 100 kg. mleka uzyskano masła	Spasiono trzodą chlewną	Sprzedano mleka centryfug. litr.	Uwaga
Styczeń	5.266	239·40	22·0	4·5	3.970	169	Reszta mleka była użytą na wyrób sera faskowego.
Luty	4.970	163·50	30·0	3·4	3.268	118	
Marzec	6.768	299·45	22·6	4·4	3.720	67	
Kwiecień	7.256	291·40	24·9	4·1	1.980	79	
Maj	11.003	351·65	31·2	3·1	2.368	2.369	
Czerwiec	12.668	413·28	30·6	3·2	2.920	2.061	
Lipiec	12.396	569·10	21·8	4·5	3 462	1.961	
Sierpień	11.068	488·52	22·6	4·4	3.966	911	
Wrzesień	9.866	516·75	19·1	5·2	4.182	2.104	
Październik	6.556	365·95	18·0	5·6	3 390	1.133	
Listopad	5.518	279·22	19·7	5·0	1.504	1.797	
Grudzień	5.004	240·20	20·8	4·8	1.402	1.146	
Razem	98339	4218·42	23·26	4·3	36.132	13.935	

Wykaz przeróbki mleka Spółki mleczarskiej w Szynwałdzie w r. 1897.

Miesiąc	Przerobiono mleka litrów	Otrzymano masła kg.	Na 1 kg. masła potrzeba litrów mleka	Z 100 l. mleka otrzymano kg. masła
Lipiec	8.874	396·77	22·3	4·48
Sierpień	11.135	499·48	22·2	4·50
Wrzesień	13.864	616·08	22·5	4·44
Październik	12 581	628·22	20	5
Listopad	9.867	434·98	22·6	4·42
Grudzień	9.710	432·61	22·4	4·46
Razem	66.031	3008·14	21·95	4·57

Wykaz przeróbki mleka Spółki mleczarskiej w Łękach górnych w roku 1897.

Miesiąc	Przerobiono mleka litr.	Otrzymano masła kg.	Na 1 kg. masła litr. mleka	Za 100 litr. mleka masła kg.	Uwaga
Styczeń	8.663	338 39	25·59	3·90	Strąciwszy na brakujące w r. 1896, 4½ miesiąca, 37 tysięcy litrów, okazuje się, że wzrost przeróbki w roku 1897 wynosił 40.000 litrów, 33%, co świadczy o żywotności mleczarstwa dla gospodarstw. W półroczu letniem przyjmowano mleko tylko tym, którzy zimą posełali. Od lipca wprowadzono aparat Gerbera i natychmiast jak to z przytoczonego wykazu jest widocznem otrzymano lepsze rezultaty. Od listopada przyjęto nowych dostawców na zimowe połrocze. Przybyło 50-stu. Z datku rządowego 500 zł. oraz funduszów mleczarni, wybudowano w r. 1897 lodownią, kosztem 1500 zł. Skompletowano urządzenie mleczarni, dokupując klika naczyń, a dla udoskonalenia przeróbki masła, urządzono basen na przechowanie śmietanki. Za tłuszcz wypłacono 5206 zł. t. j. przeciętnie 100 zł. tygodniowo.
Luty	6.760	249·83	27·05	3 67	
Marzec	7.501	273·39	27·43	3·64	
Kwiecień	7.452	287 00	25·92	3·85	
Maj	14.743	587·73	25·08	3·99	
Czerwiec	17.898	693·81	25·92	3·85	
Lipiec	17,362	702·73	24·70	4·05	
Sierpień	15.431	645·43	23·90	4 12	
Wrzesień	18.203	785·42	23·30	4·31	
Październik	15.793	728·66	21·69	4·61	
Listopad	12.838	594·08	21 60	4·70	
Grudzień	13.209	568·05	23·25	4·30	
Razem	155.853	6454·52	24·14	4·14	
Oprócz tego przerobiono na śmietanę	21·358	i sprzedano śmietanę do Krakowa			
Razem w r. 1897	177.211				
W r. 1896 od 16/5 do 31/12 było	100.642	4010·70	25·09	3·99	

TREŚĆ: Spółki mleczarskie w zachodniej Francji. — Sprawozdania mleczarskie.

Odpowiedzialny redaktor *Jan Biedroń*. Nakładem galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.

Z drukarni „Dziennika Polskiego“, ul. Sobieskiego l. 16., pod zarz. Fr. Kattnera.